



APPETIZERS :	L.E.PTS.
1- Fried shrimps (Tempura Style) Jumbo shrimps with tempura sauce .	26.50
2- Fried Wanton Filled with minced chicken and shrimps with sweet and sour sauce.	19.50
3- Spring rolls Filled with assorted vegetables and sesame sauce.	12.50
4- Chinese Pickles Carrot, Cucumber with chillies marinated in vinegar and sugar.	8.50
5- Kim Chee Salad Cabbage marinated in vinegar and hot sauce.	8.50
SOUPS :	
6- Wonton vegetable soup Wonton, mixed vegetables with exotic flavor.	10.75
7- Chicken & Sweet Corn Mixed chicken and sweet corn in traditional contones sytle.	9.50
8- Mushroom & vegetable soup	8.25
9- Hot & Sour soup Delightful combination with fish and vegetables	9.50
MAIN COURSES	
SEA FOOD	
10- Kong Pao Shrimps Stir fried prawns with spring onion and dry chillies.	49.75
11- Shrimps & Cashew nuts Stir fried shrimps with carrot, pepper and sprinkled with cAshew nuts.	54.00
12- Shrimp and garlic sause . Marinted shrimps with garlic sauce, Spring onions and carrots .	50.50
13- Sliced Fish with Sweet & Sour Sauce Fish fillet cooked sliced with carrot, green pepper and dry onion in sweet & souce.	33.50
14- Steamed Fish Fish fillet with gingen chinese sauce and spring onion.	33.25
15- Calamari curry sauce Calamari prepared with onion, celery and curry Sauce.	33.50

POULTRY	L.E.PTS.
16- Chicken Szechuan vegetables Spicy shredded chicken prepared with carrot, spring onion and green peppar.	33.50
17- Kong Pao chicken Diced chicken prepared with spring onion, dry chillies and a touch of hot sauce.	33.50
18- Chicken bean sauce Diced chicken maked with spring onion, cucumber black ear and black bean sauce	32.50
19- Chicken mushroom Diced chicken prepared with spring onion, mushroom.	33.50
20- crispy duck Half a fried crispy duck served with pancake and hoisen sauce.	49.75
21- Chicken With vegetables Stir fried chicken with mixed vegetables.	33.50
22- Crispy chicken Whole crispy chicken served with hoisen sauce.	42.00
MEAT	
23- Shredded Beef & Green Chillies shredded beed cooked with green peppers and chillies.	38.50
24- Beef oyster sauce Sliced beef cooked with spring onions, carrots and green peppers.	38.50
25- Chinese beef steak Marinated beef steak prepared with mandarin sauce.	38.50
26- Sliced veal ceal cooked with dry onion and celery.	42.00
VEGETABLES	
27- Fresh vegetables in oyster sauce Seasonal fresh vegetables sautied in oyster sauce.	18.00
28- Egg plant & hot chillies with garlic sauce Fried egg plant cooked with tangy chillie sauce.	14.50
29- Sauited green vegetables 3 Kinds	18.00

RICE AND NOODLES

30- Special Yong chow fried rice	24.00
Combination of shrimps and chicken	
31- Beef chillie and fried rice	13.75
32- Chicken fried rice	13.75
33- shrimps and frie	18.00
34- Vegetable fried rise.	9.50
35- Egg fried rice	8.25
36- Steamed rice	7.00
37- Special chow mein	24.00
Combiation meat and shrimps	
38- Chicken sautied noodles	16.75
39- Shrimps fried noodles	18.00
40- Mushroom and vegetables sautied with noodles.	16.50

DESSERTS

41- Fresh fruit platter	11.00
42- Fresh fruit salad	8.25
43- Your choice from our pastry trolley	8.25
44- Banana fritters	8.75
45- Apple fritters	10.75

12% Service, and 9% TAXES and 5% Sales taxes are not included.

قرش جنيه

١٨,٠٠
١٤,٥٠
١٨,٠٠

٢٤,٠٠

١٣,٧٥

١٣,٧٥

١٨,٠٠

٩,٥٠

٨,٢٥

٧,٠٠

٢٤,٠٠

١٦,٧٥

١٨,٠٠

١٦,٥٠

خضروات

٢٧- خضار مشكل مع استور صوص
٢٨- باذنجان مقلّى مع صوص الشطة والثوم
٢٩- مجموعة خضروات الموسم
(ثلاثة انواع من خضروات الموسم)

الأرز والنودلز

٣٠- أرز بنج شو على الطريقة الخاصة
(أرز محمر بالجمبرى والفراخ)
٣١- أرز باللحم البقرى
٣٢- أرز محمر بالدجاج
٣٣- أرز محمر بالجمبرى
٣٤- أرز بالخضروات
٣٥- أرز محمر بالبيض
٣٦- أرز مسلوق
٣٧- شومين عى الطريقة الخاصة
(نودلز محمر بالجمبرى ولحم البقرى)
٣٨- نودلز محمر بالدجاج
٣٩- نودلز محمر بالجمبرى
٤٠- نودلز بالماشروم والخضروات

الحلويات

٤١- طبق من الفاكهة الموسمية
٤٢- سلاطة الفواكة
٤٣- حلو متنوع من التروالى
٤٤- موز مقلّى مع شربات خاص
٤٥- تفاح مقلّى مع شربات خاص

يضاف ١٢٪ خدمة، ٩٪ ضريبة، ٥٪ ضريبة مبيعات

فوايح الشمية

قرش جنيه

- ١- جمبرى مقلّى مع صوص التمبرورا ٢٦, ٥٠
- ٢- وتون مقلّى ١٩, ٥٠
- (فراخ وجمبرى مفروم مع سويت سور صوص)
- ٣- رقانق البانكيك محشو بالخضار مع صوص السمسم ١٢, ٥٠
- ٤- مخلل على الطريقة الصينية ٨, ٥٠
- (جزر وخيار بالخل والسكر والثملة)
- ٥- سلطة كرنب على الطريقة الصينية ٨, ٥٠
- (متبل بالخل والصوص الحار)

الحساء

- ٦- حساء وتون مع الخضار ١٠, ٧٥
- ٧- حساء الدجاج بالذرة ٩, ٥٠
- (فراخ مفروم وذرة مفروم)
- ٨- حساء عيش الغراب بالخضار ٨, ٢٥
- ٩- حساء السمك الحريف والحار ٩, ٥٠
- (سمك وخضروات)

الأطباق الرئيسية المأكولات البحرية

- ١٠- جمبرى كينج يو ٤٩, ٥٠
- (محمر بالبصل والثملة)
- ١١- جمبرى مع الكاشيوز ٥٤, ٠٠
- (جمبرى محمر مع جزر - ثقل أخضر - بصل - كاشيوز)
- ١٢- جمبرى بصوص الثوم والبصل ٥٠, ٥٠
- (جمبرى متبل بالثوم والبصل والجزر)
- ١٣- شرائح السمك مع الصوص الحلو والحار ٣٣, ٥٠
- (سمك مطهر مع جزر وثقل أخضر وبصل)
- ١٤- سمك مطهو على البخار مع المزجيجيل والبصل الأخضر ٣٣, ٢٥
- (مع الصوص الصيني والبصل)
- ١٥- كلامارى بالكارى صوص ٣٣, ٥٠
- (كلامارى متبل بالبصل والكرفس وصوص كارى)

الحليوز

قرش جنيه

- ١٦- دجاج من شون مع الخضار ٣٣, ٥٠
- (شرائح الدجاج مع الجزر والبصل الأخضر بالقليل الأخضر)
- ١٧- دجاج كونج يو ٣٣, ٥٠
- (فراخ متبل بالبصل والصوص الحار)
- ١٨- دجاج الفاصوليا بالصلصة السوداء ٣٢, ٥٠
- (قطع فراخ مع البصل والخيار والمشروم وصلصة سوداء)
- ١٩- دجاج مع عيش الغراب ٣٣, ٥٠
- (قطع فراخ مع البصل ومشروم)
- ٢٠- بط محمر ٤٩, ٧٥
- (نصف بط محمر مع بانكيك هوزن صوص)
- ٢١- دجاج مع الخضروات ٣٣, ٥٠
- ٢٢- دجاج محمر ٤٢, ٠٠
- (فراخ محمر مع هوزن صوص)

اللحوم

- ٢٣- شرائح اللحم البقرى مع الثقل الأخضر ٣٨, ٥٠
- ٢٤- شرائح اللحم البقرى مع استور صوص ٣٨, ٥٠
- (شرائح اللحم البقرى مع بصل وجزر وبصلة)
- ٢٥- استيك مطهو على الطريقة الصينية ٣٨, ٥٠
- (استيك متبل مع صوص ماندرين)
- ٢٦- لحم البتلو مع الكارى صوص ٤٢, ٠٠
- (بتلو مع بصل وكرفس)



ISIS HOTEL LUXOR

瑞麗日

THE
REGENT
CHINESE RESTAURANT



- * 2 V.I.P. rooms (8 to 30 guests)
- * Catering service for all your special occasions
- * Open daily from noon to midnight

AT

CAIRO
RAMSES

HILTON

1115 Corniche El Nil Street, Cairo, Egypt.
Tel.: 574-4400 / 575-8000 - Ext. 3233
Tel. & Fax.: 578-5249

Design & Print by Nihal Salim

THE
REGENT
CHINESE RESTAURANT



*The most authentic
Chinese food in town*

THE
RECENT
CHINESE RESTAURANT

Appetizers

1. Chinese Chef's Salad
2. Prawn Salad
3. Spring Rolls
4. Fried Wantons
5. Fried Dumplings
6. Steamed Dumplings
7. Fried Shrimp Balls
8. Shrimp Toast



Soups

11. Chicken & Mushroom Soup
12. Shark's Fin Soup
13. Chicken & Corn Soup
14. Beef & Mushroom Soup
15. Wonton Soup
16. Vegetable & Mushroom Soup
17. Hot & Sour Soup
18. Shrimp Balls Soup

Meat Dishes

19. Beef Ala Szechwan (spicy)
20. Beef Kun-Po (spicy)
21. Beef with Onion
22. Beef with Oyster Sauce
23. Beef in Curry Sauce
24. Sweet and Sour Beef
25. Beef with Green Pepper
26. Beef in Garlic Sauce (spicy)
27. Beef with Mushroom and Bamboo Shoot
28. Mixed Vegetable with Beef
29. Fried Pork with Onion
30. Sweet and Sour Pork
31. Pork with Green Pepper



Poultry Dishes

41. Sweet and Sour Chicken
42. Chicken Kun-Po (spicy)
43. Chicken with Mushroom
44. Chicken with Curry Sauce
45. Lemon Chicken
46. Fried Chicken
47. Chicken with Green Pepper
48. Chicken with Almond
49. Rainbow Chicken
50. Mixed Vegetables with Chicken
51. Fried Duck with Green Pepper
52. Orange Flavored Duck
53. Roast Duck (Beijing Duck) Whole

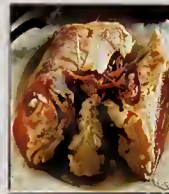
Seafood Dishes

61. Fried Prawns
62. Prawns in Tomato Sauce
63. Prawns in Tomato & Chili Sauce
64. Fried Shrimps with Green Peas
65. Shrimps Kun-Po (spicy)
66. Sweet and Sour Shrimps
67. Shrimps with Curry Sauce
68. Shrimps with Mushroom
69. Shrimps with Almond
70. Mixed Vegetables with Shrimps
71. Cuttle-fish Kun-Po (spicy)
72. Braised Cuttle-fish
73. Fried Cuttle-fish
74. Fish in Garlic Sauce (spicy)
75. Braised Fish with Mushroom
76. Fish with Curry Sauce
77. Sweet and Sour Fish
78. Whole Fish in Royal Sauce
79. Sweet & Sour Whole Fish

新龍日

House Specialities

80. Towfu (Beancurd) Country Style (spicy)
81. Towfu (Beancurd) Marbo Style (spicy)
82. Sizzling Towfu (Hot Platter)
83. Towfu (Beancurd) with Shrimps
84. Mixed Vegetables
85. Sizzling Cuttle Fish (Hot Platter)
86. Sizzling Beef (Hot Platter)
87. Sizzling Chicken (Hot Platter)
88. Sizzling Shrimps (Hot Platter)
89. Sizzling Pork (Hot Platter)
90. Season Vegetables



Rice and Noodle

91. Fried Rice with Shrimps
92. Fried Rice with Shredded Chicken
93. Fried Rice with Eggs
94. Steam White Rice
95. Fried Noodle with Shrimps
96. Fried Noodle with Shredded Chicken
97. Fried Noodle with Shredded Beef
98. Noodle in Soup With Seafood
99. Noodle in Soup with Chicken

